

## DIRETTIVA DEL CONSIGLIO

del 18 dicembre 1975

relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti taluni tipi di latte conservato parzialmente o totalmente disidratato destinato all'alimentazione umana

(76/118/CEE)

IL CONSIGLIO DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea, in particolare gli articoli 43 e 100,

vista la proposta della Commissione,

visto il parere del Parlamento europeo <sup>(1)</sup>,visto il parere del Comitato economico e sociale <sup>(2)</sup>,

considerando che per concorrere alla realizzazione del mercato unico dei tipi di latte conservato, per precisare le condizioni di produzione in modo da soddisfare le esigenze dei consumatori e per facilitare le relazioni commerciali con una concorrenza sana e leale è opportuno fissare norme comuni relativamente alla composizione, all'uso di denominazioni riservate, alle caratteristiche di fabbricazione e di etichettatura dei prodotti in questione;

considerando in effetti che le differenze esistenti tra le disposizioni nazionali relative a questi prodotti sono tali da ostacolare la libera circolazione e da creare condizioni di concorrenza ineguali;

considerando che la determinazione dei metodi di analisi relativi ai controlli dei criteri di purezza dei prodotti di addizione e di trattamento utilizzati nella produzione dei tipi di latte conservato nonché la determinazione delle modalità relative al prelievo dei campioni e dei metodi di analisi necessari al controllo della composizione e delle caratteristiche di fabbricazione di tali tipi di latte sono misure di applicazione di carattere tecnico e che è opportuno affidarne l'adozione alla Commissione allo scopo di semplificare e di accelerare la procedura;

considerando che, in tutti i casi per i quali il Consiglio conferisce alla Commissione competenze per l'esecuzione delle norme stabilite nel settore dei prodotti alimentari, conviene prevedere una procedura che instauri una stretta cooperazione tra gli Stati membri e la Commissione in seno al comitato permanente per i prodotti alimentari istituito con decisione del Consiglio del 13 novembre 1969 <sup>(3)</sup>;

considerando che l'applicazione di alcune delle norme di etichettatura definite nella presente direttiva non può essere prevista al momento, a causa delle difficoltà di comprensione che ne deriverebbero agli acquirenti;

considerando che, in taluni casi, è sufficiente stabilire un periodo supplementare al termine del quale la direttiva sarà applicata integralmente;

considerando che in altri casi è necessario mantenere le disposizioni nazionali accompagnate da una clausola di revisione;

considerando che, in attesa di una regolamentazione comunitaria relativa alle menzioni di qualità applicabili ai tipi di latte conservato, le disposizioni nazionali in materia continuano ad essere applicabili, ma che tale situazione dovrà essere riesaminata qualora entro tre anni non si sia potuto definire un sistema comunitario,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

*Articolo 1*

1. La presente direttiva riguarda i tipi di latte conservato parzialmente o totalmente disidratato definiti nell'allegato.
2. Ai sensi della presente direttiva si intende per:
  - a) «latte parzialmente disidratato»: il prodotto liquido ottenuto direttamente mediante parziale eliminazione dell'acqua dal latte, dal latte totalmente o parzialmente scremato o da una miscela di tali prodotti, eventualmente con aggiunta di

<sup>(1)</sup> GU n. C 65 del 5. 6. 1970, pag. 47.<sup>(2)</sup> GU n. C 146 dell'11. 12. 1970, pag. 26.<sup>(3)</sup> GU n. L 291 del 29. 11. 1969, pag. 9.

crema, di latte totalmente disidratato o di questi due prodotti; l'aggiunta di latte totalmente disidratato non deve superare, nel prodotto finito, il 25 % dell'estratto secco totale proveniente dal latte; gli Stati membri possono tuttavia continuare a vietare sul proprio territorio la produzione e il commercio del latte parzialmente disidratato, se tale divieto esisteva prima del 1° ottobre 1974.

Il Consiglio, quando stabilisce i criteri qualitativi previsti dall'articolo 11, paragrafo 1, lettera d), e al più tardi entro due anni dalla notifica della presente direttiva, decide anche se mantenere o meno tale divieto;

b) «latte totalmente disidratato»: il prodotto solido ottenuto direttamente mediante eliminazione dell'acqua dal latte, dal latte totalmente o parzialmente scremato, dalla crema o da una miscela di tali prodotti, e il cui tenore di acqua è inferiore o uguale al 5 % in peso nel prodotto finito.

3. La conservazione dei prodotti definiti nell'allegato è ottenuta mediante:

- i) sterilizzazione con trattamento a caldo, per i prodotti di cui al punto 1, lettere da a) a d),
- ii) aggiunta di saccarosio (zucchero semibianco, zucchero bianco o zucchero bianco raffinato), per i prodotti di cui al punto 1, lettere da e) a g),
- iii) disidratazione, per i prodotti di cui al punto 2.

#### Articolo 2

Gli Stati membri adottano le disposizioni necessarie affinché i prodotti definiti in allegato possano essere commercializzati soltanto se conformi alle definizioni e norme previste nella presente direttiva e nel suo allegato.

#### Articolo 3

1. Le denominazioni di cui all'allegato sono riservate ai prodotti ivi definiti e devono essere utilizzate nel commercio per designarli.

2. Inoltre possono essere riservate, da parte degli Stati membri interessati e sul loro territorio, le seguenti denominazioni:

- a) «evaporated milk» in Irlanda e nel Regno Unito per designare il latte concentrato che contiene, in peso, almeno il 9 % di materia grassa e il 31 % di estratto secco totale proveniente dal latte;
- b) «kondenseret kaffebløde» in Danimarca, «kondensierte Kaffeesahne» in Germania e «panna da caffè» in Italia, per designare il prodotto definito all'allegato, punto 1, lettera d);
- c) «flødepulver» in Danimarca, «Rahmpulver» e «Sahnepulver» in Germania, per designare il prodotto definito all'allegato, punto 2, lettera d).

3. Entro un periodo di cinque anni a decorrere dalla notifica della presente direttiva, il Consiglio, su proposta della Commissione, può decidere di modificare o di abrogare le disposizioni previste al paragrafo 2.

#### Articolo 4

Fatte salve le disposizioni da adottare dalla Comunità in materia di sanità e di igiene relativamente ai prodotti di base di cui all'articolo 1, paragrafo 2, questi ultimi devono essere sottoposti ad un trattamento a caldo corrispondente almeno alla pastorizzazione, qualora il processo di fabbricazione dei prodotti di cui all'articolo 1, paragrafo 1, non comprenda un trattamento equivalente.

#### Articolo 5

1. Per la fabbricazione dei prodotti definiti nell'allegato, punto 1, lettere da a) a d) è autorizzato solo il trattamento mediante:

bicarbonati di sodio e di potassio,

E 331 citrati di sodio (sali di sodio dell'acido citrico),

E 332 citrati di potassio (sali di potassio dell'acido citrico),

E 339 ortofosfati di sodio (sali di sodio dell'acido ortofosforico),

E 340 ortofosfati di potassio (sali di potassio dell'acido ortofosforico),

cloruro di calcio,

E 450 polifosfati di sodio e di potassio:

a) difosfati,

b) trifosfati qualora si tratti di tipi di latte concentrato trattato ad elevata temperatura (UAT),

- c) polifosfati lineari (con una percentuale massima dell'8 % di composti ciclici) qualora si tratti di tipi di latte concentrato trattato ad elevata temperatura (UAT);
- purché la quantità totale di tali aggiunte calcolata nel prodotto finito non sia superiore in peso allo:
- 0,2 % per i prodotti la cui sostanza secca totale non supera il 28 %,
  - 0,3 % per i prodotti la cui sostanza secca totale supera il 28 %;
- purché nei tipi di latte concentrato trattato a temperatura elevata (UAT), il tenore totale in trifosfati e in polifosfati lineari espresso in  $P_2O_5$  non sia superiore allo 0,1 % in peso;
- purché il tenore totale in fosfato aggiunto espresso in  $P_2O_5$  non superi lo 0,1 % per i prodotti in cui la materia secca totale non supera il 28 %, e non superi lo 0,15 % per i prodotti in cui la materia secca totale supera il 28 %.
2. Per la fabbricazione dei prodotti definiti all'allegato, punto 1, lettere da e) a g), è autorizzato soltanto il trattamento mediante:
- a) le sostanze elencate nel paragrafo 1, purché la loro quantità totale nel prodotto finito non sia superiore allo 0,2 % in peso e il tenore totale di fosfato aggiunto espresso in  $P_2O_5$  non superi lo 0,1 %;
  - b) lattosio in quantità non superiore allo 0,02 % in peso, con l'eventuale aggiunta di fosfato tricalcico, in quantità non superiore al 10 % del lattosio aggiunto.
3. Per la fabbricazione dei prodotti definiti all'allegato, punto 2, è autorizzato soltanto il trattamento mediante:
- a) le sostanze elencate nel paragrafo 1,
    - purché la loro quantità totale nel prodotto finito non sia superiore in peso allo 0,5 %, di cui lo 0,2 % al massimo di bicarbonato di sodio e di potassio. Quest'ultima quantità può essere dello 0,3 % al massimo nel caso del latte totalmente disidratato del tipo «Hatmaker» o «Roller», diverso da quello destinato ad essere commercializzato al dettaglio, per la fabbricazione del quale non è usata nessun'altra delle sostanze elencate al paragrafo 1;
- tuttavia il Regno Unito può autorizzare la vendita al dettaglio di tale latte sul suo territorio;
- purché il tenore totale di fosfato aggiunto espresso in  $P_2O_5$  non superi in peso lo 0,25 %;
- b) acido l-ascorbico (E 300), ascorbato di sodio (E 301), acido palmityl 6 l-ascorbico (E 304), soli o mescolati nella dose massima in peso dello 0,05 % espresso in acido ascorbico.
4. Qualora la denominazione dei prodotti di cui all'allegato, punto 2, lettere a), c) e d), faccia riferimento a una soluzione istantanea, è inoltre autorizzata per la loro fabbricazione l'utilizzazione di lecitine (E 322) nella dose massima in peso dello 0,5 %.
5. La percentuale di un additivo menzionata in questo articolo riguarda la sostanza anidra.
6. Gli Stati membri possono autorizzare nel loro territorio l'uso di additivi supplementari per il latte totalmente disidratato utilizzato in macchine automatiche ed etichettato espressamente come tale.
7. In deroga ai paragrafi 1, 2 e 3 gli Stati membri possono autorizzare sul loro territorio l'aggiunta di vitamine ai prodotti definiti nell'allegato.

#### Articolo 6

Fermo restando le disposizioni adottate in virtù dell'articolo 11, paragrafo 1, il tenore di lattati dei prodotti definiti all'allegato non deve essere superiore a 300 mg per 100 g di estratto secco lattico sgrassato.

#### Articolo 7

1. Le sole indicazioni obbligatorie da far figurare sugli imballaggi, recipienti o etichette dei prodotti definiti all'allegato, in modo ben visibile, chiaramente leggibile e indelebile, sono le seguenti:

- a) una delle denominazioni riservata ai prodotti in causa conformemente all'articolo 3;
- b) la menzione «soluzione istantanea» e un'indicazione riferentesi all'utilizzazione di lecitina, che accompagnino direttamente la denominazione, qualora ci si sia avvalsi dell'autorizzazione di cui all'articolo 5, paragrafo 4;
- c) la percentuale di materia grassa del latte espressa in peso rispetto al prodotto finito, salvo per i pro-

dotti di cui all'allegato, punto 1, lettere b) e f), e punto 2, lettera b), nonché, per i prodotti definiti in allegato, punto 1, la percentuale di estratto secco sgrassato proveniente dal latte;

- d) un'indicazione supplementare relativa al procedimento di disidratazione per i prodotti di cui all'allegato, punto 2;
- e) per i prodotti di cui all'allegato, punto 1, destinati alla vendita diretta al consumatore, le istruzioni per l'uso; tale indicazione può essere sostituita da un'informazione significativa sull'uso del prodotto, qualora quest'ultimo sia destinato ad essere consumato tale e quale; sino alla scadenza del periodo transitorio di cui alla lettera h), gli Stati membri possono prescrivere che, se detta indicazione si riferisce a quantità espresse in peso o volume, esse debbano essere espresse anche nell'equivalente in unità di misura del sistema imperiale;
- f) per i prodotti di cui all'allegato, punto 2, destinati alla vendita diretta al consumatore, le raccomandazioni concernenti il modo di diluizione o di ricostituzione, compresa, salvo per i prodotti di cui alla lettera b), dell'allegato, punto 2, l'indicazione del tenore di materia grassa del prodotto dopo la diluizione o la ricostituzione; sino alla scadenza del periodo transitorio di cui alla lettera h), gli Stati membri possono prescrivere che, se dette raccomandazioni si riferiscono a quantità espresse in peso o volume, esse debbano essere espresse anche nell'equivalente in unità di misura del sistema imperiale;
- g) la menzione «UAT» o «trattamento a temperatura elevata» per i prodotti di cui all'allegato, punto 1, lettere da a) a d), quando essi siano ottenuti mediante detto trattamento e confezionati in modo asettico;
- h) il peso nominale espresso in grammi o in chilogrammi e, per i prodotti liquidi o semiliquidi in bottiglia, il volume nominale espresso in litri, centilitri o millilitri. Fino all'entrata in vigore delle disposizioni comunitarie in materia, si applicano le disposizioni nazionali relative alla misurazione e all'indicazione del volume nominale e del peso nominale.
- Fino alla scadenza del periodo transitorio durante il quale è autorizzato nella Comunità l'uso dell'unità di misura del sistema imperiale di cui all'allegato II della direttiva 71/354/CEE<sup>(1)</sup>, modificata da ultimo dall'atto di adesione<sup>(2)</sup>, l'indicazione del peso o del volume nominale del contenuto espressa in unità di misura del sistema internazionale è accompagnata, qualora l'Irlanda o il Regno Unito lo richiedano per i prodotti commercializzati sul loro territorio, dall'indicazione del volume o del peso nominale del contenuto espresso nell'equivalente in unità di misura del sistema imperiale calcolate in base ai seguenti tassi di conversione:
- 1 ml = 0,0352 fluid ounces,  
 1 l = 1,760 pints o  
 0,220 gallons,  
 1 g = 0,0353 ounces (avoirdupois),  
 1 kg = 2,205 pounds;
- i) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo o la sede sociale del fabbricante, del condizionatore o di un rivenditore stabilito all'interno della Comunità.
2. Le indicazioni di cui al paragrafo 1, lettere da a) a d) e h), devono figurare su uno dei lati principali dell'imballaggio o del recipiente e nello stesso campo visivo.
3. In deroga al paragrafo 1, gli Stati membri possono:
- a) mantenere le disposizioni nazionali che impongono l'indicazione:
- di un elenco degli ingredienti,
  - di un elenco degli additivi,
  - di una menzione relativa alla data,
  - dello stabilimento di fabbricazione o di condizionamento; tuttavia, questa indicazione può essere fornita soltanto in codice,
  - del paese d'origine; tale menzione non può tuttavia essere richiesta per i prodotti fabbricati all'interno della Comunità,
  - con riserva del paragrafo 8, di raccomandazioni particolari concernenti l'utilizzazione dei prodotti parzialmente o totalmente scremati per i lattanti, quando sono commercializzati al dettaglio;
- b) mantenere o prevedere le disposizioni nazionali che impongono l'indicazione di una menzione relativa all'apposizione della data sui prodotti definiti all'allegato, punto 1, lettere da a) a d), qualora questi siano stati ottenuti mediante il trattamento a temperatura elevata (UAT) e confezionati in modo asettico.
4. In deroga al paragrafo 1 e fatte salve le disposizioni che la Comunità deve adottare per quanto concerne gli alimenti dietetici, gli Stati membri possono mantenere o prevedere le disposizioni nazionali che

<sup>(1)</sup> GU n. L 243 del 29. 10. 1971, pag. 29.

<sup>(2)</sup> GU n. L 73 del 27. 3. 1972, pag. 14.

impongono l'indicazione delle quantità di vitamine aggiunte.

5. Qualora i prodotti di cui all'allegato siano confezionati in imballaggi o recipienti di peso netto superiore a 20 kg e non siano commercializzati al dettaglio, le indicazioni di cui al paragrafo 1, lettere da b) a h), possono figurare solo sui documenti di accompagnamento.

6. Nel caso di prodotti di peso inferiore a 20 g per unità, che siano presentati in imballaggio globale, le indicazioni di cui al paragrafo 1, lettere da b) a h), possono figurare solo sull'imballaggio globale.

7. In deroga al paragrafo 1, lettera a), e per un periodo di 4 anni a decorrere dalla notifica della presente direttiva, gli Stati membri possono consentire che sugli imballaggi, recipienti ed etichette, la denominazione riservata sia accompagnata dalla denominazione precedentemente utilizzata secondo gli usi o le disposizioni nazionali in vigore al momento della notifica della presente direttiva.

8. Entro un periodo di tre anni a decorrere dalla notifica della presente direttiva, il Consiglio riesamina la deroga di cui al paragrafo 3, lettera a), ultimo trattino, sulla base di una relazione della Commissione accompagnata, eventualmente, da proposte appropriate.

In ogni caso tale deroga scade, per quanto riguarda i prodotti parzialmente scremati, cinque anni dopo la notifica della presente direttiva.

9. Gli Stati membri si astengono dal precisare, oltre a quanto previsto al paragrafo 1, le modalità secondo cui debbono essere fornite le indicazioni di cui a tale paragrafo.

Gli Stati membri possono tuttavia vietare il commercio dei prodotti di cui all'allegato qualora le indicazioni previste nel paragrafo 1, lettere da a) a g), non figurino nella o nelle lingue nazionali su uno dei lati principali dell'imballaggio oppure, nel caso indicato al paragrafo 5, sui documenti di accompagnamento.

10. I paragrafi da 1 a 9 sono applicabili fatte salve le disposizioni che la Comunità deve adottare in materia di etichettatura.

#### Articolo 8

I prodotti di cui all'articolo 1, destinati al commercio al dettaglio, devono essere condizionati dal fabbricante o dal condizionatore in recipienti chiusi, che

proteggano il prodotto da qualsiasi influenza nociva e che devono essere consegnati infatti al consumatore.

#### Articolo 9

1. Gli Stati membri adottano ogni disposizione utile affinché il commercio dei prodotti di cui all'articolo 1, conformi alle definizioni e norme previste nella presente direttiva e nel suo allegato, non possa essere ostacolato dall'applicazione delle disposizioni nazionali non armonizzate che disciplinano la composizione, le caratteristiche di fabbricazione, il condizionamento o l'etichettatura di tali prodotti in particolare o dei prodotti alimentari in generale.

2. Il paragrafo 1 non è applicabile alle disposizioni non armonizzate giustificate da motivi:

- di tutela della salute pubblica,
- di repressione delle frodi, sempreché dette disposizioni non siano tali da ostacolare l'applicazione delle definizioni e delle norme previste dalla presente direttiva,
- di tutela della proprietà industriale e commerciale, di indicazioni di provenienza, di denominazione d'origine e di repressione della concorrenza sleale.

#### Articolo 10

1. Se uno Stato membro, in base a motivazione circostanziata fondata su nuovi elementi o una nuova valutazione degli elementi esistenti, emersi dopo l'adozione della direttiva, constata che l'impiego, nei prodotti definiti nell'allegato, di una delle sostanze elencate nell'articolo 5 o il tasso massimo di cui è autorizzato l'impiego presentano un pericolo per la salute pubblica, pur essendo conformi alle disposizioni della presente direttiva, può sospendere in via provvisoria o sottoporre a restrizioni, sul proprio territorio, l'applicazione delle disposizioni di cui trattasi. Esso ne informa immediatamente gli altri Stati membri e la Commissione, precisando i motivi a giustificazione della decisione.

2. La Commissione esamina quanto prima i motivi adottati dallo Stato membro interessato e consulta gli Stati membri in sede di comitato permanente per i prodotti alimentari; essa emette quindi senza indugio il proprio parere e prende le misure del caso.

3. La Commissione, se ritiene che, per ovviare alle difficoltà enumerate al paragrafo 1 e per assicurare la tutela della salute pubblica, siano necessarie delle

modifiche alla direttiva, inizia la procedura prevista dall'articolo 12 per adottare le modifiche; in tal caso lo Stato membro che ha adottato misure di salvaguardia può mantenerle fino all'entrata in vigore di tali modifiche.

#### Articolo 11

1. Il Consiglio, su proposta della Commissione, adotta:

- a) se necessario, i criteri di purezza degli additivi e dei prodotti di trattamento di cui all'articolo 5,
- b) i criteri igienici, chimici e fisici dei prodotti di cui all'allegato,
- c) i criteri microbiologici dei prodotti definiti nell'allegato,
- d) i criteri di qualità del latte totalmente disidratato che può essere utilizzato per la produzione di latte parzialmente disidratato secondo l'articolo 1, paragrafo 2, lettera a).

2. Sono determinati secondo la procedura di cui all'articolo 12:

- a) i metodi di analisi necessari per il controllo dei criteri di purezza di cui sopra;
- b) le modalità relative al prelievo dei campioni e i metodi d'analisi necessari per il controllo della composizione e delle caratteristiche di fabbricazione dei prodotti di cui all'allegato.

#### Articolo 12

1. Nel caso in cui si fa riferimento alla procedura definita nel presente articolo, il comitato permanente per i prodotti alimentari, istituito con decisione del Consiglio del 13 novembre 1969, in appresso denominato «comitato», è chiamato a pronunciarsi dal suo presidente, su iniziativa di quest'ultimo o su richiesta del rappresentante di uno Stato membro.

2. Il rappresentante della Commissione presenta al comitato un progetto delle misure da adottare. Il comitato formula il suo parere in merito a tale progetto entro un termine che il presidente può stabilire in relazione all'urgenza dei problemi in esame. Il comitato si pronuncia a maggioranza di quarantun voti: ai voti degli Stati membri è applicata la ponderazione di cui all'articolo 148, paragrafo 2, del trattato. Il presidente non partecipa alla votazione.

3. a) La Commissione adotta le misure proposte quando sono conformi al parere del comitato.

b) Qualora le misure previste non siano conformi al parere del comitato o in mancanza di parere, la Commissione sottopone immediatamente al Consiglio una proposta relativa alle misure da adottare. Il Consiglio delibera a maggioranza qualificata.

c) Se alla scadenza di un periodo di tre mesi a decorrere dalla comunicazione al Consiglio quest'ultimo non ha deliberato, le misure proposte sono adottate dalla Commissione.

#### Articolo 13

Le disposizioni dell'articolo 12 sono applicabili per un periodo di diciotto mesi a decorrere dalla data della prima comunicazione al comitato, in applicazione dell'articolo 12, paragrafo 1.

#### Articolo 14

La presente direttiva non pregiudica le legislazioni degli Stati membri concernenti le menzioni di qualità applicabili ai prodotti di cui all'allegato e fabbricati nel loro territorio.

In mancanza di disposizioni comunitarie in questa materia entro un termine di tre anni a decorrere dalla notifica della presente direttiva, il Consiglio riesamina le disposizioni del presente articolo sulla base di una relazione della Commissione accompagnata, eventualmente da proposte appropriate.

#### Articolo 15

La presente direttiva non si applica:

- ai prodotti a carattere dietetico, nonché ai prodotti destinati specificamente a lattanti e bambini in tenera età, fatte salve le disposizioni da adottare in materia dalla Comunità,
- ai prodotti destinati ad essere esportati fuori della Comunità.

*Articolo 16*

Entro un termine di un anno a decorrere dalla notifica della presente direttiva, gli Stati membri modificano, se necessario, le loro legislazioni per conformarsi alla presente direttiva. Essi informano immediatamente la Commissione delle suddette modifiche, nonché delle eccezioni previste dalla presente direttiva cui essi ricorrono. La legislazione così modificata è applicata ai prodotti immessi per la prima volta in commercio negli Stati membri entro due anni da tale notifica.

*Articolo 17*

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

Fatto a Bruxelles, addì 18 dicembre 1975.

*Per il Consiglio*

*Il Presidente*

M. TOROS

## ALLEGATO

## DENOMINAZIONE E DEFINIZIONE DEI PRODOTTI

## 1. Latte parzialmente disidratato cui si applica la presente direttiva:

a) *latte concentrato o latte concentrato non zuccherato o latte intero concentrato*

il latte parzialmente disidratato contenente, in peso, almeno il 7,5 % di materia grassa e il 25 % di estratto secco totale proveniente dal latte;

b) *latte concentrato scremato o latte concentrato scremato non zuccherato*

il latte parzialmente disidratato contenente, in peso, non più dell'1 % di materia grassa e non meno del 20 % di estratto secco totale proveniente dal latte;

c) *latte concentrato parzialmente scremato o latte concentrato parzialmente scremato non zuccherato*

il latte parzialmente disidratato contenente, in peso, più dell'1 % e meno del 7,5 % di materia grassa e più del 20 % di estratto secco totale proveniente dal latte; il solo latte che può essere commercializzato al dettaglio sotto tale denominazione è il latte parzialmente disidratato contenente, in peso, dal 4 al 4,5 % di materia grassa e almeno il 24 % di estratto secco totale proveniente dal latte;

d) *latte concentrato ricco di materia grassa o latte concentrato non zuccherato ricco di materia grassa*

il latte parzialmente disidratato contenente, in peso, almeno il 15 % di materia grassa e il 26,5 % di estratto secco totale proveniente dal latte;

e) *latte concentrato zuccherato e latte intero concentrato zuccherato*

il latte parzialmente disidratato con aggiunta di saccarosio (zucchero semibianco, zucchero bianco o zucchero bianco raffinato) e contenente, in peso, almeno l'8 % di materia grassa e il 28 % di estratto secco totale proveniente dal latte; il solo latte che può essere commercializzato al dettaglio sotto questa denominazione è il latte parzialmente disidratato con aggiunta di saccarosio, contenente, in peso, almeno il 9 % di materia grassa e il 31 % di estratto secco totale proveniente dal latte;

f) *latte concentrato scremato zuccherato*

il latte parzialmente disidratato con aggiunta di saccarosio (zucchero semibianco, zucchero bianco o zucchero bianco raffinato) e contenente, in peso, non più dell'1 % di materia grassa e non meno del 24 % di estratto secco totale proveniente dal latte;

g) *latte concentrato parzialmente scremato zuccherato*

il latte parzialmente disidratato con aggiunta di saccarosio (zucchero semibianco, zucchero bianco o zucchero bianco raffinato) contenente, in peso, più dell'1 % e meno dell'8 % di materia grassa, e più del 24 % di estratto secco totale proveniente dal latte; il solo latte che può essere commercializzato al dettaglio sotto questa denominazione è il latte parzialmente disidratato con aggiunta di saccarosio (zucchero semibianco, zucchero bianco o zucchero bianco raffinato) e contenente, in peso, dal 4 al 4,5 % di materia grassa e almeno il 28 % di estratto secco totale proveniente dal latte.

## 2. Latte totalmente disidratato cui si applica la presente direttiva:

a) *latte in polvere, latte intero in polvere, polvere di latte o polvere di latte intero*

il latte disidratato contenente, in peso, almeno il 26 % di materia grassa;

b) *latte scremato in polvere o polvere di latte scremato*

il latte disidratato contenente, in peso, al massimo l'1,5 % di materia grassa;

c) *latte parzialmente scremato in polvere o polvere di latte parzialmente scremato*

il latte disidratato il cui tenore in materia grassa è superiore all'1,5 % e inferiore al 26 % in peso;

d) *latte in polvere ricco di materia grassa o polvere di latte ricco di materia grassa*

il latte disidratato contenente, in peso, almeno il 42 % di materia grassa.

---